ликеры, медовухи, сбитни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Издавна на Руси пили сбитни, медовухи, позже к этим напиткам присоединились ликеры. В этой книге собраны проверенные веками рецепты приготовления этих напитков. Теперь вы всегда сможете удивить гостей разнообразными вкусами ликеров, сбитней и медовух. Готовить их – одно удовольствие, вкус – поражает, а стоят ингредиенты совсем не дорого!

- С. П. Кашин
  -
  - Фруктово-ягодный ликер на спирте «Танцуют все!»
  - Ликер из черноплодной рябины с листочками вишни, водкой и лимонной кислотой «Павловский»
  - Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний “Адвокат”»
  - Ликер из калины «Камышинский»
  - Вишневый ликер с ванилью, мускатным орехом и гвоздикой «Азартный»
  - Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»
  - Клубничный ликер на водке «Нестеровский»
  - Ликер из клубники на коньяке, спирте или роме «Гаванский»
  - Ликер из черноплодной рябины с вишневыми листочками «Ольгинский»
  - Грушевый ликер на водке или спирте «Грушенька»
  - Ликер на спирте из груш с мускатным орехом «Южинский»
  - Рябиновый ликер с ванилью и миндальными орехами «Егорьевский»
  - Рябиновый ликер на водке «Лесная ягода»
  - Вишневый ликер с корицей, мускатным орехом, вишневыми листочками, гвоздикой и ванилью «Пряные пряности»
  - Вишневый ликер с косточками и апельсинной цедрой «Уваровский»
  - Лимонный ликер на водке «Мезиновский»
  - Ликер на водке из лепестков черемухи с медом «Знаменский»
  - Апельсинный ликер на спирте «Рецепт из французского женского монастыря»

- Земляничный ликер на спирте «Сладкоспелый»
- Мятный ликер на коньяке «Панинский»
- Малиновый ликер на спирте «Сорочинский»
- Ликер на водке или спирте из красной или белой смородины с листочками «Ярмарочный»
- Ликер из малины на водке «Презентабельный»
- Ликер из бутонов роз или шиповника «От графского садовника»
- Ликер на водке или спирте из ежевики «Карамельный»
- Ликер на спирте или водке из яблок с лимонным соком «Наше и ваше удовольствие»
- Апельсинный ликер на водке или спирте с корицей «Барменталь»
- Ликер из малины и вишни на спирте с померанцевыми цветами «Мараскино. Первый вариант»
- Вишневый ликер с косточками, ванилью и настойкой жасмина «Мараскино. Второй вариант»
- Ликер из черной смородины с листочками «Истринский»
- Клюквенный ликер на водке с кардамоном «Купеческий»
- Полынный ликер на водке с корицей и можжевеловыми ягодами «Парацельсовский»
- Ликер на спирте с маслом корицы, гвоздики, мяты, ангелики, лимонного и мускатного цвета «Шартрез. Производится с начала XVII столетия»
- Ликер с коркой апельсина, померанца и шафраном «Бенедиктин»
- Фиалковый ликер на спирте «Цветочек»
- Ликер на спирте из абрикосов «Абрикотин»
- Ликер на спирте из абрикосного пюре с косточками «Безупречный»
- Ликер из гранатового сока с корицей и сахарной пудрой «Сладкоежкин»
- Калиновый ликер на водке «Смелый»
- Жасминовый ликер на водке «Марусинский»
- Ликер на спирте из персиков «Вацлавский»
- Вишневый ликер с листочками, ванилью, мускатным орехом, корицей и гвоздикой «Под заказ»
- Малиновый ликер на водке «Чувствительный»
- Персиковый ликер на водке в глиняной посуде с корицей и анисом «Модный»
- Черешневый ликер на водке с гвоздикой, мускатным орехом, корицей и ванилью «Июньский»

- Ликер на водке из черноплодной рябины с вишневыми листочками и лимонной кислотой «Выдержанный»
- Цитрусовый ликер с апельсинами и лимонами на коньяке или роме «Дон Хосе»
- Ликер на водке из сока черноплодной рябины с ванилью «Бальзаковский возраст»
- Ликер на спирте из абрикосов «Пражский»
- Клюквенный ликер на водке с гвоздикой и кардамоном «Конаковский»
- Ежевичный ликер на коньяке с корицей, мускатным орехом и гвоздикой «Татьянинский»
- Ликер из черноплодной рябины на спирте или водке с вишневыми листочками и лимонной кислотой «Светелкинский»
- Мандаринный ликер на водке с лимоном, корицей и гвоздикой «Восторг влюбленных»
- Ликер на водке или коньяке из апельсинной цедры «Цукатный»
- Ликер на белом десертном вине с цитрусовой коркой и цукатами «Домашний по-французски»
- Ликер из виноградного сока на водке с черным перцем, чаем, ванилью и лавровым листом «Для сильных духом»
- Ликер на водке из красной смородины с листочками «Вы о нем мечтали»
- Земляничный ликер на водке «Поляновский»
- Ежевичный ликер на водке с ванилью, корицей и кофе «Секрет его высочества»
- Ежевичный ликер на спирте или водке с лимонной кислотой «Невельский»
- Клубничный ликер на водке «Покоритель женских сердец»
- Березовый сок с черным хлебом и дрожжами «Медовуха весенняя»
- Вишневый напиток «Медовуха насыщенная»
- Клюквенный напиток с ванилью «Медовуха лесная»
- Малиновый напиток с корнем фиалки и дрожжами «Медовуха девическая нежная»
- Малиновый напиток «Медовуха дачная»
- Хмельной напиток с чаем «Медовуха по-монастырски»
- Ягодный напиток с вишней, клубникой или земляникой «Медовуха-ассорти»
- Лимонно-изюмный напиток с дрожжами и мукой «Медовуха по-старинному»

- Хмельной напиток с мятой, кардамоном, гвоздикой и корицей «Медовуха душистая белая»
- Хмельной напиток с кардамоном и желатином «Медовуха особенная»
- Хмельной напиток с гвоздикой и корицей «Медовуха-амброзия»
- Хмельной напиток «Медовуха лимонная»
- Имбирный напиток с корнем калгана, укропом и пряностями на некрепкой браге «Медовуха деревенская»
- Изюмно-хмельной напиток с кефиром «Медовуха креативная»
- Молодое вино «Медовуха лечебная»
- Водочный напиток с имбирем, корнем калгана и перцем-ассорти «Сбитень крепкий жгучий»
- Пряный напиток с вином, гвоздикой, корицей, кардамоном и имбирем «Сбитень “Золотое кольцо”»
- Водочный напиток с кардамоном, лавровым листом, корицей, гвоздикой и водкой «Сбитень быстрый»
- Винный напиток с мускатным орехом, гвоздикой и корицей «Сбитень крепкий»
- Коньячно-медовый напиток с патокой, калганом, уксусом, имбирем и черным перцем «Сбитень очень крепкий»
- Пивной напиток с клюквой, вином, перцем и имбирем «Душепарка – предшественница сбитня»

С. П. Кашин
Ликеры, медовухи и сбитни

© Кашин С. П., 2015

Фруктово-ягодный ликер на спирте «Танцуют все!»

Ингредиенты

Ягоды и фрукты (клубника, малина, ежевика, слива и т. п.), около 1 л 500 мл спирта, 2 кг 500 г – 3 кг сахара.

Способ приготовления

Трехлитровую банку наполните ягодами и залейте спиртом так, чтобы ягоды были полностью им покрыты. Настаивайте трое суток, затем слейте спирт, залейте ягоды водой и настаивайте в течение суток.

Несколько раз профильтруйте настоявшийся спирт через несколько слоев марли, затем через фланель до полной или почти полной прозрачности. Так же профильтруйте водный настой.

Для сиропа в водный настой добавьте сахар, доведите до кипения и, постоянно помешивая, дождитесь полного растворения.

Доливая воду в сироп, доведите объем сиропа до объема, превышающего объем спирта в полтора-два раза. Этим вы достигните крепости ликера примерно 25–30 °С.

В кипящий сироп, помешивая, влейте спиртовой настой. Дайте смеси закипеть, снимите с огня и через 1 минуту еще раз доведите до кипения.

Снимите ликер с огня, дайте ему остыть до 50 °С и попробуйте его на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки или спирта, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

Ликер из черноплодной рябины с листочками вишни, водкой и лимонной кислотой «Павловский»

Ингредиенты

120 ягод черноплодной рябины, 125 листочков вишни, 500 мл водки, 700 г сахара, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 1 л воды.

Способ приготовления

Ягоды и листочки вишни залейте водкой, доведите до кипения и поварите 10 минут под крышкой. Затем охладите в течение 40 минут под крышкой и откиньте на дуршлаг.

Для сиропа вскипятите воду, всыпьте сахар, лимонную кислоту и влейте сироп в водочный отвар. Покипятите 10 минут без крышки и дайте остыть до 50 °С.

Попробуйте смесь на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний “Адвокат”»

Ингредиенты

500 мл спирта, 1 л 500 мл молока, 750 г сахара, 3–4 чайные ложки картофельной муки, 10 желтков (от крупных яиц), ванилин.

Способ приготовления

Весь сахар смешайте с 1 л 300 мл молока и доведите смесь до кипения, помешивая, чтобы не пригорела. Оставшееся молоко (200 мл) смешайте с крахмалом и влейте в закипающее молоко. Полученный молочный кисель охладите. Желтки тщательно взбейте и добавьте в холодный кисель. Затем влейте спирт и все смешайте миксером, всыпав ванилин.

Перелейте все в 3-литровую банку, плотно накройте крышкой и поместите в темное место, ежедневно энергично взбалтывая содержимое много раз, особенно в первые дни.

Спустя 10 дней разлейте ликер по бутылкам с плотными пробками.

Ликер из калины «Камышинский»

Ингредиенты

1 л сока из калины, 150 мл воды, 400 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды калины отделите от плодоножек, измельчите, добавьте воду(примерно 200 мл – на 1 кг мезги) и сахар (около 100 г – на 1 кг мезги) и поставьте бродить на 3–4 дня.

Затем процедите сок и добавьте оставшуюся воду и часть сахара. Сахар добавляйте порционно: на 4, 7 и 10-й день брожения.

Вишневый ликер с ванилью, мускатным орехом и гвоздикой «Азартный»

Ингредиенты

2 кг вишни (можно замороженной), 1 кг сахара, 600 мл водки, 6 вишневых листочков, гвоздика, ванилин, мускатный орех.

Способ приготовления

Вишню освободите от косточек и уложите в 3-литровую банку. Всыпьте сахар, добавьте гвоздику, ванилин, корицу, вишневые листочки и тертый мускатный орех.

Полученную смесь поместите на 2 недели в теплое место.

Спустя это время влейте водки оставьте еще на 1 месяц.

Готовый ликер процедите, жмых отожмите.

Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»

Ингредиенты

2 стакана спирта, 100 г кофе (натурального), 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 2 гвоздички, корица, ванилин.

Способ приготовления

Поварите кофе в закрытой посуде на водяной бане (70 ˚С) в течение 1 часа. Затем добавьте 200 мл спирта. Оставшийся спирт смешайте с сахаром и оставьте на 1 час для настаивания.

Спустя это время сироп медленно влейте в кофе.

Добавьте гвоздику, чуть-чуть корицы и ванилина. Емкость укупорьте и выдержите в течение 1 месяца. Готовый ликер отфильтруйте.

Клубничный ликер на водке «Нестеровский»

Ингредиенты

2 кг клубники, 1 л водки, 1 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Промытые и просушенные ягоды клубники уложите в 3-литровую банку, залейте водкой и оставьте на 3–4 дня.

Затем ягоды откиньте на сито, сохранив водочный настой.

Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании.

Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

В полученный сироп добавьте ягоды клубники и поварите 10 минут. Сироп с клубникой остудите, толкушкой разомните клубнику до получения пюре.

Процедите сироп, ягоды выбросьте. Сироп смешайте с водкой, влейте в 3-литровую банки, оставьте настаиваться на 1 неделю.

Готовый клубничный ликер процедите и разлейте по бутылкам.

Ликер из клубники на коньяке, спирте или роме «Гаванский»

Ингредиенты

Клубника, коньяк, спирт или ром.

Для сиропа: 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Неповрежденные спелые ягоды клубники вымойте и залейте коньяком, спиртом или ромом. Смесь поместите на 8–10 дней в прохладное темное место.

Затем процедите и смешайте сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 2 стаканов воды. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер из черноплодной рябины с вишневыми листочками «Ольгинский»

Ингредиенты

100 ягод черноплодной рябины, 100 вишневых листочков, 2 стакана водки, 800 г сахара, 2 чайные ложки лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоды и вишневые листочки потолките, залейте 800 мл – 1 л воды и прокипятите в течение 10 минут.

Добавьте сахар, лимонную кислоту и прокипятите все еще в течение 20 минут на слабом огне. Затем остудите, процедите, влейте водку и все тщательно перемешайте.

У вас должно получиться примерно 1 л 500 мл ликера.

Грушевый ликер на водке или спирте «Грушенька»

Ингредиенты

Груши, водка (или спирт 45°).

На 3 стакана сока: 750 г сахара

Способ приготовления

Ароматные, начинающие спеть груши натрите на крупной терке и уложите в бутыль с широким горлышком, наполняя бутыль на три четверти объема.

Влейте в бутыль водку или разведенный до нужной концентрации спирт и выдержите на солнце 4–5 недель.

Спустя это время водку (спирт) из бутыли слейте, грушевую массу отожмите.

На полученном соке сварите сироп из расчета 750 г сахара – на 3 стакана сока.

Сироп и водку (спирт) смешайте, профильтруйте и разлейте по бутылкам. Через 2–3 месяца ликер готов к употреблению.

Ликер на спирте из груш с мускатным орехом «Южинский»

Ингредиенты

1 кг груш, 1 л спирта (разбавленного до 45°), 1 кг сахара, 500 мл воды, мускатный орех (измельченный).

Способ приготовления

Груши тщательно вымойте, удалите плодоножки и натрите на мелкой терке. Полученную массу залейте 2 стаканами спирта и 1 стаканом воды и выдержите в течение 7–8 дней. Затем протрите через сито.

Полученную жидкость смешайте с сиропом, сваренным из оставшейся воды и сахара. Добавьте остаток спирта, мускатный орех, профильтруйте и разлейте в бутылки.

Храните в сухом месте.

Рябиновый ликер с ванилью и миндальными орехами «Егорьевский»

Ингредиенты

2 кг рябины, 10 миндальных орехов, 1 л спирта, 1 кг сахара, ваниль, 1 л воды.

Способ приготовления

Рябину, ваниль и толченые орехи залейте спиртом и поставьте настаиваться. Через 1 месяц полученную жидкость сцедите.

Выдавите сок из ягод и смешайте его со сцеженной жидкостью.

Влейте охлажденную кипяченую воду с сахаром. Вновь смешайте и разлейте в бутылки. Через 2 месяца ликер будет готов, но лучше выдерживать его в течение более длительного срока.

Рябиновый ликер на водке «Лесная ягода»

Ингредиенты

2 кг лесной рябины, 1 кг 500 г сахара, водка.

Способ приготовления

Ягоды лесной рябины слегка разомните, уложите в бутыль и всыпьте сахар. Бутыль ежедневно встряхивайте и выдержите в теплом месте до тех пор, пока ягоды не покроет сок и весь сахар не растворится.

Затем содержимое бутыли процедите и смешайте с водкой в соотношении 1:1. Полученную смесь профильтруйте, разлейте в бутылки и выдержите в течение 2–3 месяцев.

Вишневый ликер с корицей, мускатным орехом, вишневыми листочками, гвоздикой и ванилью «Пряные пряности»

Ингредиенты

2 кг вишни (без косточек), 3 стакана водки, 3–4 гвоздички, 5–6 г ванилина, корица, мускатный орех, 5–6 вишневых листочков, 1 кг сахара.

Способ приготовления

В трехлитровую бутыль насыпьте спелую и освобожденную от косточек вишню. Добавьте гвоздику, ванилин, кусочек корицы, тертый мускатный орех и вишневые листочки. Все засыпьте сахаром и поместите на 2 недели в теплое место.

Затем влейте 3 стакана водки, закройте бутыль пробкой и выдержите в течение 5–6 недель. Спустя это время содержимое бутыли процедите, ягоды отожмите.

Полученный сок добавьте в настойку, тщательно профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Вишневый ликер с косточками и апельсинной цедрой «Уваровский»

Ингредиенты

2 кг вишни, 100 г раздробленных вишневых косточек, 1 л водки, 1 кг 500 г сахара, корица или апельсинная цедра

Способ приготовления

Спелую вишню без косточек засыпьте в бутыль. Для миндального аромата добавьте 100 г раздробленных вишневых косточек.

По желанию можно также добавить корицу или апельсинную цедру.

Затем в бутыль засыпьте 750 г сахара и все содержимое бутыли залейте 2 стаканами водки. Бутыль закройте и выдержите в течение 45 дней в теплом месте.

Спустя это время содержимое процедите, добавьте еще 750 г сахара и 2 стакана водки.

Смесь слегка подогрейте, чтобы быстрее растворился сахар.

Полученную вишневку тщательно профильтруйте через фланель, разлейте в бутылки и плотно их укупорьте.

Лимонный ликер на водке «Мезиновский»

Ингредиенты

10 лимонов (зрелых крупных), 1 л водки, 500 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Со зрелых лимонов срежьте корки и нарежьте их квадратиками.

Залейте водкой, укупорьте емкость и выдержите в течение 1 суток в темном месте.

Затем процедите и добавьте сироп, сваренный из 500 мл воды и 500 г сахара.

Готовый ликер аккуратно процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из лепестков черемухи с медом «Знаменский»

Ингредиенты

Цветки черемухи, водка.

Для настоя: 150–200 г сахара, 50 г меда.

Способ приготовления

Соберите свежие цветки черемухи, рассыпьте их на чистой бумаге и дайте цветкам увянуть в течение 2–3 дней. Затем цветки просушите в духовке и измельчите их.

Подготовленными цветками наполните бутылки на три четверти и залейте водкой. Бутылки плотно укупорьте пробками и выставите на солнце или выдержите в теплой кухне.

Настаивайте черемуху 30–40 дней, затем слейте настой и тщательно отожмите лепестки. Жидкость процедите и вновь влейте в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахара на каждый литр ликера (или 150 г сахара и 50 г меда).

Апельсинный ликер на спирте «Рецепт из французского женского монастыря»

Ингредиенты

6–8 апельсинов, 750 мл спирта, 1 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

С апельсинов снимите кожуру, удалите с нее белый слой, уложите в бутыль и залейте спиртом. Затем истолките с 1 кг сахара и добавьте в него 1 л холодной кипяченой воды. Все смешайте, бутыль плотно укупорьте и поместите ее на солнце или в теплое место.

В процессе настаивания бутыль взбалтывайте по несколько раз в день, пока весь сахар не растворится. Обычно для этого требуется около 1 недели.

Затем настойку профильтруйте через фильтровальную бумагу или сложенную в несколько раз марлю и разлейте в бутылки. Спустя несколько недель апельсинный ликер готов к употреблению, но его качество улучшается со временем: чем больше он стоит, тем становится лучше.

Земляничный ликер на спирте «Сладкоспелый»

Ингредиенты

1 кг земляники (спелой), 1 л спирта (разбавленного до 50°), 750 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Спелую землянику засыпьте в бутыль и залейте разбавленным до 50° кипяченой водой спиртом. Настаивайте ягоды 3 недели.

Спустя это время сварите сироп из сахара и воды, охладите его и смешайте с настойкой земляники.

Смесь процедите через фильтровальную бумагу или толстый слой гигроскопической ваты. Готовую настойку разлейте в бутылки и тщательно их укупорьте.

Чем дольше ликер хранится, тем становится более вкусным и ароматным.

Мятный ликер на коньяке «Панинский»

Ингредиенты

5–6 веточек мяты, 2 стакана коньяка, 400 г сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

В литровую бутылку налейте коньяк и положите несколько веточек свежей мяты. Бутылку закройте и настаивайте содержимое в течение 1 недели. Затем коньяк процедите и смешайте его с сиропом, сваренным из 1 стакана воды и 400 г сахара.

Полученную смесь процедите, разлейте в бутылки и выдержите не менее 1 месяца. Спустя это время ликер готов к употреблению.

Малиновый ликер на спирте «Сорочинский»

Ингредиенты

3 стакана сока малины, 1 кг 200 г сахара, 1 л спирта (разбавленного до 50°).

Способ приготовления

Свежие ягоды малины разотрите в эмалированном тазу и отожмите сок. На каждый стакан сока возьмите 400 г сахара и сварите сироп, снимая во время варки пенку.

Затем сироп остудите и влейте в него спирт из расчета 1 л спирта на 1 л сиропа. Полученную смесь процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке или спирте из красной или белой смородины с листочками «Ярмарочный»

Ингредиенты

Красная или белая смородина, 8–10 смородинных листочков, 800 г сахара, 2 стакана воды, водка или спирт.

Способ приготовления

Ягоды красной или белой смородины засыпьте на три четверть в бутыль, добавьте несколько листочков свежей смородины и залейте водкой (спиртом) до горлышка бутыли.

Настаивайте содержимое в закрытой бутыли в течение 6–7 недель.

Спустя это время смесь процедите, ягоды помните и отожмите из них сок.

Водку (спирт) и сок тщательно смешайте и добавьте сироп, сваренный из 2 стаканов воды 800 г сахара.

Все тщательно перемешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в сухом, прохладном месте.

Ликер из малины на водке «Презентабельный»

Ингредиенты

1 кг малины (спелой), 1 л водки, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Сварите сироп из сахара и воды, добавьте спелую малину и тщательно перемешайте смесь.

Разлейте ее в бутылки, завяжите их неплотной тканью и выдержите 2 недели, поставив бутылки на солнце.

Спустя это время малиновый сироп процедите и смешайте с водкой. Смесь тщательно профильтруйте через фланель и разлейте в бутылки.

Ликер из бутонов роз или шиповника «От графского садовника»

Ингредиенты

Бутоны розы (шиповника), спирт.

На 6 стаканов настойки: 2 кг сахара.

Способ приготовления

Соберите только что распустившиеся бутоны роз (шиповника) и отделите лепестки. Уложите их в бутыль, слегка уминая, и залейте спиртом так, чтобы он едва покрывал лепестки.

Бутыль выдержите в течение 3–4 дней на солнце или в теплом месте.

Затем слейте спирт с лепестков и слегка отожмите лепестки. Спирт и выжатый сок залейте в новую порцию лепестков, уложенных в бутыль. Настаивайте 3 дня, вновь слейте спирт, лепестки отожмите и повторите процедуру еще один раз. После третьего раза спирт процедите.

Сварите сироп из 6 стаканов розовой воды и 2 кг сахара. Сироп и спирт тщательно смешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и крепко их укупорьте. Храните в сухом прохладном месте.

Ликер на водке или спирте из ежевики «Карамельный»

Ингредиенты

1 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Спелую ежевику уложите в бутыль почти по самое горлышко и залейте крепкой водкой или спиртом. Бутыль закройте и поместите на 5–6 недель на солнце или в теплое место.

Затем процедите, в оставшуюся ежевику влейте 1 л воды, разотрите и отжатый из нее сок используйте для приготовления сиропа. В сок положите 1 кг сахара и сварите сироп. Затем смешайте его с водкой (спиртом), профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Ликер на спирте или водке из яблок с лимонным соком «Наше и ваше удовольствие»

Ингредиенты

Яблоки, спирт или водка, сок 1 лимона.

На 3 стакана сока: 750 г сахара.

Способ приготовления

Спелые яблоки натрите на крупной терке, добавьте сок из 1 лимона и перемешайте. Полученную массу уложите в бутыль, заполняя ее на три четверти объема.

Залейте яблоки спиртом (крепкой водкой) до горлышка бутыли, бутыль закройте и поместите на 5–6 недель в теплое место.

Спустя это время спирт из бутыли слейте, яблоки отожмите и на полученном соке сварите сироп: на 3 стакана сока возьмите 750 г сахара. Сироп смешайте со спиртом, профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Храните в сухом прохладном месте.

Через 3–4 месяца ликер готов к употреблению.

Апельсинный ликер на водке или спирте с корицей «Барменталь»

Ингредиенты

Сок 8–10 апельсинов, 1 л 500 мл водки (или разведенного спирта), 1 кг сахара, 1 щепотка корицы, 1 щепотка апельсинной цедры.

Способ приготовления

Апельсинный сок смешайте с водкой или разведенным водой спиртом, добавьте сахар, все тщательно перемешайте и уложите в бутыль. В полученную смесь положите в марлевом мешочке щепотку корицы и апельсинной цедры.

Бутыль поместите на 45–60 дней в теплое место. Затем марлевый мешочек с содержимым удалите и все профильтруйте. Полученный ликер разлейте в бутылки и выдержите еще 2–3 месяца.

Ликер из малины и вишни на спирте с померанцевыми цветами «Мараскино. Первый вариант»

Ингредиенты

2 л сока малины, 1 л сока вишни, 2 стакана отвара померанцевых цветов, 3 стакана воды 1 кг сахара 3 л спирта.

Способ приготовления

В самые качественные ягодные соки – малиновый и вишневый – добавьте отвар померанцевых цветов. Влейте сироп, приготовленный из 3 стаканов воды и 1 кг сахара, и все смешайте. Затем влейте в бутыль и добавьте 3 л спирта. Бутыль укупорьте и поместите не менее чем на 6 месяцев в прохладное место.

Вишневый ликер с косточками, ванилью и настойкой жасмина «Мараскино. Второй вариант»

Ингредиенты

100 г вишневых косточек, 2 л спирта, 2 кг сахара, 50 мл настойки жасмина, 50 мл вишневого спирта, 1 щепотка ванили, 1 л воды.

Способ приготовления

Из воды и сахара приготовьте сироп. Вишневые косточки истолките и добавьте щепотку ванили. Залейте 1 стаканом воды и прокипятите на слабом огне в течение 15 минут. Отвар процедите и смешайте с сиропом.

К полученной смеси добавьте настойку жасмина, вишневый сироп и 2 л спирта. Все тщательно перемешайте и поместите на 1 месяц в теплое место для настаивания. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер из черной смородины с листочками «Истринский»

Ингредиенты

Черная смородина, водка или спирт, 9–10 листочков черной смородины.

Для сиропа: 750 г сахара, 3–4 стакана воды.

Способ приготовления

Ягоды черной смородины уложите в бутыль на три четверти ее объема. Добавьте промытые в холодной кипяченой воде листочки и залейте все крепкой водкой или разведенным водой спиртом.

Настаивайте смесь в течение 5–6 недель. Затем смешайте с сиропом, приготовленным из сахара и воды, профильтруйте и разлейте в бутылки. Плотно их укупорьте и выдержите в течение 45–60 дней.

Клюквенный ликер на водке с кардамоном «Купеческий»

Ингредиенты

3 стакана клюквы, 2 стакана водки, 350–400 г сахара, 1 щепотка кардамона.

Способ приготовления

Клюкву тщательно разомните, положите в эмалированную кастрюлю и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте в течение 4–5 дней при плотно закрытой крышке.

Затем смесь процедите через марлю, сложенную в несколько слоев. Добавьте сахар и разогрейте на слабом огне, не доводя до кипения (чтобы быстрее растворился сахар).

Снимите с огня и для придания ликеру нужного аромата в горячую смесь опустите на 20–30 минут в марлевом мешочке щепотку кардамона. Затем ликер профильтруйте через фланелевую ткань, разлейте в бутылки и плотно их укупорьте.

Полынный ликер на водке с корицей и можжевеловыми ягодами «Парацельсовский»

Ингредиенты

18 горстей верхушечной части полыни, 8–9 л водки, 100 г корицы, 40 г можжевеловых ягод, 1 л сахарного стропа, 2 л 500 мл – 3 л воды (для перегонки).

К полынным верхушкам (собранным прежде, чем на траве появятся семена) добавьте корицу и можжевеловые ягоды. Полученную смесь залейте водкой и настаивайте в закрытой бутыли 2 недели. Затем добавьте 2 л 500 мл – 3 л кипяченой воды, процедите и перелейте в перегонный куб. Перегоните на слабом огне, пока не выйдет 4 л 500 мл спирта. В спирт добавьте густой сахарный сироп. Все размешайте, профильтруйте, разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте.

Ликер на спирте с маслом корицы, гвоздики, мяты, ангелики, лимонного и мускатного цвета «Шартрез. Производится с начала XVII столетия»

Ингредиенты

20 мл масла перечной мяты, 10 мл масла ангелики, 2 мл масла корицы, 2 мл масла лимонного цвета, 2 мл масла мускатного цвета, 2 мл масла гвоздики, 15 л спирта-ректификата.

Для сиропа: 20 кг сахара, 20 мл водки.

Способ приготовления

Масло корицы, лимонного, мускатного цвета, гвоздики, ангелики и перечной мяты смешайте с 15 л спирта.

Сварите сироп из сахара и водки, остудите его и смешайте со спиртом. Настойку процедите и разлейте в бутылки.

(Этот ликер – один из самых крепких (до 45°), и поэтому для его приготовления можно использовать только спирт-ректификат. В ликере большое содержание сахара.

Свое название этот ликер получил от монастыря Шартре, Франция. Производится с начала XVII столетия и является одним из старейших ликеров в мире.)

Ликер с коркой апельсина, померанца и шафраном «Бенедиктин»

Ингредиенты

150 г апельсинной корки.

Для сиропа: 4 л спирта, 3 кг сахара, 150 г померанцевой корки, 50 г экстракта бенедиктина, 2–3 г экстракта шафрана, 2 л воды.

Способ приготовления

Из воды и сахара приготовьте сироп. Затем в горячий сироп добавьте мелко нарезанную апельсинную корку (без белой кожицы) и мелко нарезанную корку свежих померанцев. Туда же добавьте экстракт бенедиктина, экстракта шафрана, все тщательно размешайте и прокипятите в течение 4–5 минут на слабом огне.

Затем остудите и влейте 4 л спирта. Настаивайте 2 месяца в теплом месте. Затем процедите и разлейте в бутылки.

При желании можно приготовить густой ликер «Бенедиктин», то есть крем.

Для этого на указанное количество ингредиентов используйте 5–6 кг сахара.

Фиалковый ликер на спирте «Цветочек»

Ингредиенты

50 г фиалкового корня, 1 л спирта, 2 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Фиалковый корень залейте спиртом и настаивайте в течение 1 месяца, ежедневно взбалтывая смесь. Затем из сахара и воды приготовьте сироп и смешайте его со спиртом.

Смесь тщательно размешайте и настаивайте еще 2 недели. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосов «Абрикотин»

Ингредиенты
500 г абрикосов, 3 л спирта.

Для сиропа: 3 кг сахара, 2 л воды.

Сварите сироп из сахара и воды. Свежие абрикосы разрежьте на части вместе с кожицей.

Косточки отдельно тщательно истолките, мякоть разомните. Полученную массу положите в сироп и поварите в течение 10 минут на слабом огне.

Затем остудите, добавьте спирт и настаивайте в течение 1 месяца в теплом месте, ежедневно сильно встряхивая емкость. Через 1 месяц готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосного пюре с косточками «Безупречный»

Ингредиенты

1 кг абрикосного пюре, $^1/_2$ косточек использованных для приготовления пюре абрикосов, 1 л 500 мл спирта.

Для сиропа: 500 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Свежие спелые абрикосы протрите через сито и 1 кг полученного пюре поместите в бутыль с широким горлышком. Добавьте половину извлеченных из абрикосов косточек, предварительно тщательно растолченных в ступе.

Полученную массу залейте 1 л 500 мл спирта. Бутыль со спиртом и абрикосами выдержите в течение 2–3 недель на солнце так, чтобы прямые лучи солнца на бутыль не падали.

Спустя это время приготовьте сахарный сироп, охладите его и влейте в бутыль.

Все тщательно размешайте и выдержите еще 1 неделю. Затем тщательно профильтруйте и разлейте в бутылки. Через 1–2 недели ликер готов к употреблению.

Ликер из гранатового сока с корицей и сахарной пудрой «Сладкоежкин»

Ингредиенты

250 мл гранатового сока (свежевыжатого), 500 мл спирта (крепостью 90°), 150 г сахарной пудры, 1 щепотка корицы.

Способ приготовления

Очистите гранаты от корки и выжмите сок. Влейте сок в бутыль со спиртом, добавьте сахарную пудру и корицу.

Дайте настояться в течение 1–2 месяцев и затем процедите. Разлейте по бутылкам и тщательно укупорьте их. Храните в сухом прохладном месте.

Калиновый ликер на водке «Смелый»

Ингредиенты

1 кг 500 г ягод калины, 1 л водки, 1 кг 200 г сахара, 400 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды калины обдайте кипятком и дайте воде стечь. Подготовленные ягоды засыпьте в бутыль и добавьте 2 стакана сахара.

Полученную смесь выдержите на солнце в течение 1–2 дней, затем влейте водки настаивайте 7–10 дней.

Из оставшегося сахара и воды приготовьте сироп, охладите его до 30–40 °С, влейте в бутыль и настаивайте все еще 1 месяц.

Затем профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Жасминовый ликер на водке «Марусинский»

Ингредиенты

1 кг цветков жасмина, 1 л водки, 200 г сахара.

Способ приготовления

Цветки жасмина залейте водкой, добавьте сахар и настаивайте в течение 2 недель.

Спустя это время полученный ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из персиков «Вацлавский»

Ингредиенты

1 кг персиков (спелых), 1 л спирта, 1 кг сахарного сиропа.

Способ приготовления

Спелые персики очистите от кожицы и косточек, нарежьте мелкими кусочками и уложите в бутыль.

Залейте спиртом и поместите на солнце на 30–45 дней.

Спустя это время содержимое бутыли процедите и смешайте с 1 кг густого сахарного сиропа. Полученную смесь профильтруйте и разлейте в бутылки. Храните в горизонтальном положении.

Вишневый ликер с листочками, ванилью, мускатным орехом, корицей и гвоздикой «Под заказ»

Ингредиенты

2 кг вишни, 700 мл водки, 2 пакетика порошка ванилина, 1 кусочек корицы, 1 мускатный орех, 5 вишневых листочков, 6 гвоздичек, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Вишню промойте, удалите плодоножки и косточки, всыпьте в бутыль с широким горлышком или стеклянную банку и засыпьте сахаром. Добавьте пряности, вишневые листочки и выдержите 10 дней на солнце или в теплом месте.

Спустя это время влейте в бутыль водки оставьте на 4 недели.

Готовый ликер аккуратно процедите и разлейте в бутылки.

Малиновый ликер на водке «Чувствительный»

Ингредиенты

1 кг малины, 500 мл водки, 1 кг сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Сварите сироп из сахара и воды и добавьте в него ягоды малины. Полученную смесь разлейте в бутылки с широким горлышком и выдержите 12 дней на солнце или в теплом месте.

Полученный малиновый сироп процедите и смешайте с водкой. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Персиковый ликер на водке в глиняной посуде с корицей и анисом «Модный»

Ингредиенты

1 кг персиков (спелых), 1 л водки, 350 г сахара, корица, анис.

Способ приготовления

Персики промойте, очистите от косточек, мякоть измельчите миксером. Из полученной массы отожмите сок через ткань и влейте его в глиняную посуду.

Добавьте водку, сахар, корицу и анис. Посуду плотно закройте и оставьте на 2 недели. Готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Черешневый ликер на водке с гвоздикой, мускатным орехом, корицей и ванилью «Июньский»

Ингредиенты

1 кг черешни, 400 мл водки, 1 чайная ложка ванилина, 1 щепотка корицы, 1 шепотка мускатного ореха, 4 гвоздички, 3 листочка черешневого дерева, 500 г сахара.

Способ приготовления

Черешню промойте, удалите плодоножки и косточки, всыпьте в бутыль с широким горлышком или стеклянную банки и засыпьте сахаром.

Добавьте пряности и черешневые листочки и выдержите в течение 10 дней на солнце или в теплом месте.

Спустя это время влейте в бутыль водки оставьте на 4 недели.

Готовый ликер аккуратно процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из черноплодной рябины с вишневыми листочками и лимонной кислотой «Выдержанный»

Ингредиенты

50 г ягод черноплодной рябины, 500 мл водки, 50 вишневых листочков, 400 г сахара, 2 столовые ложки лимонной кислоты, 1 л воды.

Способ приготовления

Воду с листочками вишни, ягодами черноплодной рябины и сахаром прокипятите в течение 5 минут. Затем добавьте лимонную кислоту, остудите и процедите.

В полученную смесь влейте водку, тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и выдержите в течение 1 недели.

Цитрусовый ликер с апельсинами и лимонами на коньяке или роме «Дон Хосе»

Ингредиенты

1 апельсин, 1 лимон, 60 мл коньяка или рома.

Для сиропа: 200 г сахара, 250 мл воды.

Способ приготовления

Сварите негустой сахарный сироп и добавьте к нему сок, отжатый из 1 апельсина и 1 лимона. Корки, снятые с цитрусовых, залейте горячей водой и выдержите в течение 30 минут. Затем положите в сироп половину корки апельсина и всю корку лимона.

Полученную смесь поместите на слабый огонь и прокипятите, постоянно помешивая. Затем снимите с огня, остудите и в чуть теплый сироп влейте коньяк или ром. Все размешайте, перелейте в бутылки плотно ее укупорьте.

Ликер на водке из сока черноплодной рябины с ванилью «Бальзаковский возраст»

Ингредиенты

500 мл сока черноплодной рябины, 1 кг сахара, 500 мл водки, ванилин.

Способ приготовления

Черноплодную рябину пропустите через мясорубку, отожмите сок и дайте ему отстояться.

В осветленный сок всыпьте сахар и нагрейте смесь до полного его растворения, но не кипятите. В полученный горячий сироп влейте водку с растворенным в ней ванилином и оставьте на несколько дней.

Готовый ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Ликер на спирте из абрикосов «Пражский»

Ингредиенты

1 кг абрикосов (спелых), 1 л спирта, 1 кг сахарного сиропа.

Способ приготовления

Спелые абрикосы очистите от кожицы и косточек, нарежьте мелкими кусочками и уложите в бутыль. Залейте спиртом и поместите на солнце на 30–45 дней.

Спустя это время содержимое бутыли процедите и смешайте с 1 кг густого сахарного сиропа. Полученную смесь профильтруйте и разлейте в бутылки. Храните в горизонтальном положении.

Клюквенный ликер на водке с гвоздикой и кардамоном «Конаковский»

Ингредиенты

4 стакана клюквы, 500 г сахара, 700 мл водки, гвоздика, кардамон.

Способ приготовления

Клюкву разомните, залейте водкой и настаивайте в течение 5 дней, плотно закрыв посуду. Затем процедите, добавьте сахар и подогрейте, не доводя до кипения, до растворения сахара.

Смесь снимите с огня и опустите в нее на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Через 5 минут пряности извлеките и разлейте полученный ликер в бутылки. Храните в прохладном месте.

Ежевичный ликер на коньяке с корицей, мускатным орехом и гвоздикой «Татьянинский»

Ингредиенты

2 кг 500 г ежевики, 500 мл коньяка, $^1/_4$ чайной ложки корицы, $^1/_2$ мускатного ореха, 3 гвоздички, 500 г сахара.

Способ приготовления

Из ежевики отожмите сок, смешайте его с сахаром, корицей, мускатным орехом и гвоздикой. Полученную смесь нагрейте до кипения и процедите. Затем охладите и смешайте с коньяком. Готовый ликер разлейте в бутылки.

Ликер из черноплодной рябины на спирте или водке с вишневыми листочками и лимонной кислотой «Светелкинский»

Ингредиенты

300 ягод черноплодной рябины, 150 листочков вишни, 800 г сахарного песка, 750 мл воды, этиловый спирт или водка.

Способ приготовления

Ягоды разомните и смешайте с измельченными вишневыми листочками. Полученную смесь смешайте с водой и поварите на слабом огне 10–12 минут. Оставьте на ночь настаиваться, затем процедите и добавьте этиловый спирт или водку с таким расчетом, чтобы крепость ликера не превышала 25°.

Мандаринный ликер на водке с лимоном, корицей и гвоздикой «Восторг влюбленных»

Ингредиенты

15 мандаринов, 2 лимона, 250 мл водки, корица, гвоздика.

Для сиропа: 350 г сахара, 50 мл воды.

Способ приготовления

Мандарины и лимоны очистите от корки. Лимонные корки очистите от белого слоя и вместе с мандаринными корками тонко нарежьте.

Уложите нарезанные корки в подготовленные бутылки, добавьте по вкусу корицу и гвоздику и залейте водкой.

Заполненные бутылки плотно укупорьте и настаивайте содержимое в течение 6 недель. Затем настой процедите и смешайте с холодным сахарным сиропом.

Ликер на водке или коньяке из апельсинной цедры «Цукатный»

Ингредиенты

200 г апельсинной цедры, 500 мл водки или коньяка.

Для сиропа: 250 мл сахара, 1 столовая ложка воды.

Способ приготовления

Цедру мелко нарежьте, уложите в бутылки, залейте водкой или коньяком.

Дайте настояться в течение 1 недели, затем процедите и смешайте с густым сахарным сиропом, сваренным как для варенья.

Ликер на белом десертном вине с цитрусовой коркой и цукатами «Домашний по-французски»

Ингредиенты

500 мл белого десертного вина, 1 корка апельсина или лимона, 50 г цукатов, 100 г сахара.

Способ приготовления

Вино влейте в кастрюлю (можно белый портвейн), добавьте корку апельсина или лимона, всыпьте сахар и уварите на слабом огне под крышкой до половины первоначального объема.

Полученный напиток остудите, процедите, перелейте в бутылки, плотно ее укупорьте.

Ликер из виноградного сока на водке с черным перцем, чаем, ванилью и лавровым листом «Для сильных духом»

Ингредиенты

1 л виноградного сока, 1 л водки, 1 столовая ложка чая, 5 лавровых листов, 5 горошин черного перца, $^1/_2$ чайной ложки ванилина, 1 кг сахара.

Способ приготовления

В водку добавьте виноградный сок, сахар, чай, лавровый лист, черный перец и ванилин.

Полученную смесь настаивайте, регулярно помешивая, в течение 6 дней.

Готовый ликер аккуратно процедите и разлейте в бутылки.

Ликер на водке из красной смородины с листочками «Вы о нем мечтали»

Ингредиенты

1 кг ягод красной смородины, 4–5 смородинных листочков, 1 л водки.

Для сиропа;

800 г сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды переберите, вымойте и просушите. Листочки смородины промойте горячей водой. Подготовленные ягоды всыпьте в бутыль, добавьте листочки и залейте все водкой.

Бутыль поместите на 6 недель на солнце или в теплое место. Спустя это время содержимое процедите и смешайте с густым сахарным сиропом. Разлейте в бутылки и укупорьте. Через 5 дней ликер будет готов к употреблению.

Земляничный ликер на водке «Поляновский»

Ингредиенты

1 кг земляники, 1 л водки, 750 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Засыпьте землянику в бутыль и залейте водкой. Полученную смесь настаивайте в течение 3 недель. Приготовьте сироп из указанного количества воды и сахара.

Остуженный сироп смешайте с настойкой. Смесь процедите через слой ваты, разлейте по бутылкам и укупорьте.

Храните в холодильнике.

Ежевичный ликер на водке с ванилью, корицей и кофе «Секрет его высочества»

Ингредиенты

1 стакан ягод ежевики, 500 мл водки, 1 столовая ложка кофе, 20 г ванильного сахара, 3–4 г корицы, 750 г сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды ежевики всыпьте в кастрюлю, добавьте 500 мл воды, 750 г сахара и поварите 5–7 минут.

Затем, не снимая с огня, добавьте 20 г ванильного сахара, 3–4 г корицы и 1 столовую ложку кофе.

Полученную смесь поварите на слабом огне еще 23 минуты и снимите с огня.

Остывшую смесь аккуратно процедите, тщательно смешайте с 500 мл водки и выдержите не менее 1 месяца.

Ежевичный ликер на спирте или водке с лимонной кислотой «Невельский»

Ингредиенты

50 ягод ежевики, 100 листочков вишни, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 800 г сахара, 750 мл воды, спирт или водка.

Способ приготовления

Ягоды ежевики прокипятите в течение 15 минут и оставьте в отваре на ночь. Затем процедите, добавьте 800 г сахара и поварите смесь 1–2 минуты. Остудите и добавьте спирт или водку до получения крепости напитка 22°.

Клубничный ликер на водке «Покоритель женских сердец»

Ингредиенты

1 кг клубники, 500 мл водки, 1 кг сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Сварите сироп из сахара и воды и добавьте в него ягоды клубники. Полученную смесь разлейте в бутылки с широким горлышком и выдержите 12 дней на солнце или в теплом месте.

Полученный клубничный сироп процедите и смешайте с водкой. Ликер профильтруйте и разлейте в бутылки.

Березовый сок с черным хлебом и дрожжами «Медовуха весенняя»

Ингредиенты

3 л березового сока, 500 г меда, 1 кусочек черного хлеба, 20 г дрожжей.

Способ приготовления

Положите мед в эмалированную емкость, залейте березовым соком и подержите на слабом огне не менее 1 часа.

Затем слегка остудите и положите кусочек черного хлеба, смазанный дрожжами.

Оставьте полученную смесь на 1 час в теплом месте для брожения.

Если брожения не началось, добавьте дрожжей.

С началом брожения хлеб аккуратно удалите, емкость накройте плотной материей и оставьте до конца брожения до тех пор, пока мед не начнет шипеть.

Разлейте по бутылкам, плотно укупорьте их и поместите на 4–5 месяцев в холодильник или погреб.

Вишневый напиток «Медовуха насыщенная»

Ингредиенты

5 кг вишни, 2 кг меда, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Поместите мед в эмалированную емкость, пригодную для варки варенья.

Аккуратно залейте мед водой и сварите из него сироп.

В процессе варки периодически помешивайте смесь и снимайте пену.

Тщательно промытую вишню, освобожденную от косточек, уложите в бутыль с узким горлышком. Залейте вишню остуженным сиропом, накройте емкость влажной тканью и поместите на 3 дня в теплое место.

Когда напиток забродит, бутыль поместите в прохладное место и оставьте до полного созревания, плотно укупорив горлышко бутыли.

Спустя 3 месяца вишневый напиток будет готов к употреблению, но для придания более насыщенного вкуса необходимо подержать сосуд закрытым подольше.

Клюквенный напиток с ванилью «Медовуха лесная»

Ингредиенты

2 стакана клюквенного сока, 1 кг меда, 1 чайная ложка ванильного сахара, 5 л воды.

Способ приготовления

Мед залейте кипятком и тщательно размешайте, чтобы всплыли частицы воска.

Когда раствор остынет, воск удалите, раствор доведите до кипения и подержите на огне, пока он не станет выкипать, снимая шумовкой пену.

Затем влейте клюквенный сок и еще раз все вскипятите.

Полученную смесь перелейте в бутыль и всыпьте ванильный сахар. Бутыль плотно укупорьте и поместите на 2 недели в холодильник.

Спустя это время разлейте по бутылкам и храните в холодном месте, лучше всего в погребе в ящиках с песком.

Полную крепость напиток приобретет через 3 месяца.

Если вы сделаете его в октябре, то к Новому году вас будет прекрасный напиток.

Малиновый напиток с корнем фиалки и дрожжами «Медовуха девическая нежная»

Ингредиенты

3 стакана малинового сока, 1 кг меда, 1 столовая ложка измельченного корня фиалки, 1 ломоть батона, 5 л воды, дрожжи.

Способ приготовления

Мед разведите в кипятке, дайте остыть и снимите всплывший воск.

Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену.

Когда раствор станет прозрачным, перелейте его в эмалированную емкость или в деревянный бочонок и влейте малиновый сок.

Добавьте ломоть батона, обильно смазанный дрожжами.

Когда смесь начнет закисать, процедите ее через несколько слоев ткани в другую емкость.

Затем положите корень фиалки в марлевом мешочке и поместите все на 1 месяц в холодильник.

Спустя это время медовуху разлейте по бутылкам, плотно их укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Малиновый напиток «Медовуха дачная»

Ингредиенты

2 стакана сока малины, 2 стакана меда, 2 столовые ложки жидких дрожжей 2 л воды.

Способ приготовления

Воду вскипятите, немного остудите и добавьте мед и малиновый сок. Смесь доведите до кипения и прокипятите в течение 5–10 минут, помешивая и снимая пену.

Полученный отвар охладите до комнатной температуры, добавьте дрожжи и оставьте при комнатной температуре примерно на 10–12 часов для брожения.

Затем настой слейте в большой сосуд (бочонок или бутыль), закройте его и поместите на 1 месяц в холодное место.

Спустя это время напиток разлейте по бутылкам, плотно укупорьте и храните в прохладном месте в горизонтальном положении. Подавайте охлажденным.

Хмельной напиток с чаем «Медовуха по-монастырски»

Ингредиенты

1 кг меда, 2 чайные ложки хмеля, 1 чайная ложка чая, 3 л воды.

Способ приготовления

Перемешайте мед и воду и прокипятите смесь в течение 3 минут.

Положите в марлю хмель и небольшой камешек, завяжите ее узлом и поместите в кастрюлю (камешек предотвратит всплывание хмеля).

Мед с хмелем необходимо прокипятить в течение 1 часа, периодически добавляя в кастрюлю горячую воду.

Теплую смесь процедите через марлю в стеклянную емкость, заполнив ее почти доверху.

Оставьте посуду с медом с теплом месте для брожения.

Обычно оно начинается спустя 1–2 часа после окончания варки.

После того как мед перебродит, то есть перестанет шипеть, добавьте к нему полстакана крепкого настоя чая (1 чайная ложка чая – на 1 стакан кипятка).

Затем, не перемешивая, процедите мед несколько раз через фланель.

Напиток готов к употреблению, но более насыщенный вкус он получит, если хранить его около года в прохладном месте.

Ягодный напиток с вишней, клубникой или земляникой «Медовуха-ассорти»

Ингредиенты

1 стакан вишни (без косточек), 1 стакан клубники или земляники, 500 г меда, 1 кусочек ржаного хлеба, 25 г пивных дрожжей, 1 стакан кипяченой воды.

Способ приготовления

Вишню, клубнику (землянику) промойте, смешайте с медом и разотрите.

Добавьте кипяченую воду и кусочек ржаного хлеба, размоченный в дрожжах.

Полученную смесь оставьте на 2–3 недели для брожения.

Спустя это время слейте жидкость в другую посуду и поместите на 1–2 недели в теплое место до окончания брожения.

Лимонно-изюмный напиток с дрожжами и мукой «Медовуха по-старинному»

Ингредиенты

200 г изюма, 5 лимонов, 800 г меда, 1 чайная ложка дрожжей, 3 столовые ложки муки, 10 л воды.

Способ приготовления

Лимоны нарежьте кружками и освободите от косточек. Лимоны, изюм и мед залейте горячей кипяченой водой и все тщательно перемешайте до полного растворения меда.

Когда смесь слегка остынет, добавьте дрожжи, смешанные с мукой, и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Всплывающие лимоны и изюм свидетельствуют о начале брожения.

Процедите полученный настой через сито, разлейте по бутылкам, плотно закройте и поместите в холодное место. Через 10 дней напиток готов к употреблению.

Хмельной напиток с мятой, кардамоном, гвоздикой и корицей «Медовуха душистая белая»

Ингредиенты

1 кг белого меда, 40 г хмеля, 3 л воды, дрожжи, гвоздика, корица, кардамон, мята и т. п.

Способ приготовления

Мед растворите в кипящей воде, тщательно перемешайте и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Затем при непрерывном помешивании прокипятите на слабом огне в течение 2 часов, снимая пену. За 15 минут до окончания кипения добавьте хмель и пряности.

Полученную смесь влейте в чистый бочонок. Когда она остынет, добавьте полстакана жидких дрожжей.

Бочонок закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место. После выдержки напиток процедите, разлейте в бутылки и укупорьте. Храните в холодильнике.

Хмельной напиток с кардамоном и желатином «Медовуха особенная»

Ингредиенты

500 г меда, 2 столовые ложки хмеля, $^1/_2$ чайной ложки желатина, 1–2 семени кардамона, 8 л воды.

Способ приготовления

Поместите мед в эмалированное ведро, залейте его кипятком и оставьте до следующего дня. На второй день прокипятите полученную смесь в течение 1 часа, затем добавьте к ней хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и прокипятите еще 4–5 раз с 5–7-минутными перерывами.

Дождитесь, пока смесь станет комнатной температуры, и перелейте ее в бочонок. Добавьте разведенный в воде желатин, положите кардамон и тщательно закупорьте бочку. Спустя 15–20 дней напиток настоится и перебродит.

Готовую медовуху разлейте по бутылкам и храните в погребе (в ящиках с песком). Через 3 месяца вы получите потрясающе вкусный и насыщенный напиток.

Хмельной напиток с гвоздикой и корицей «Медовуха-амброзия»

Ингредиенты

1 кг светлого меда (жидкого), 40 г шишек хмеля, 2 столовые ложки сухих дрожжей или $^1/_2$ палочки дрожжей, 5 л воды, гвоздика, корица.

Способ приготовления

Мед растворите в кипятке, тщательно перемешайте и оставьте на 3 дня при комнатной температуре.

Спустя это время поставьте на огонь, доведите до кипения и при непрерывном помешивании прокипятите в течение 2 часов, удаляя пену. Затем добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, пряности и прокипятите все в течение 15 минут.

Полученный отвар слейте в бочонок, охладите, положите дрожжи, закупорьте и поместите на 14 дней в холодное место.

Готовую медовуху профильтруйте, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

Храните в холодном месте.

Хмельной напиток «Медовуха лимонная»

Ингредиенты

3 лимона, 1 кг меда, 50 г хмеля, 5 л воды.

Способ приготовления

Мед разведите кипятком, дайте остыть и снимите всплывший воск.

Затем поставьте на огонь и прокипятите, снимая пену.

Когда пенообразование прекратится, добавьте хмель, уложив его в мешочек с камешком, чтобы хмель не всплывал, и дайте вскипеть два раза.

Снимите посуду с огня, жидкость перелейте в бочонок или в бутыль и положите нарезанные тонкими ломтиками лимоны без косточек. Бутыль плотно укупорьте, замажьте пробку глиной и поместите на 15 дней в холодильник.

Спустя это время готовый напиток разлейте по бутылкам из-под шампанского, укупорьте и храните в холодильнике или в погребе (в ящиках с песком).

Имбирный напиток с корнем калгана, укропом и пряностями на некрепкой браге «Медовуха деревенская»

Ингредиенты

500 г меда, $^1/_2$ стакана жидких дрожжей, $^1/_2$ стакана столового уксуса, 20 г порошка имбиря, 5 г корня калгана (измельченного), 6 л разбавленного водой меда, 6 л браги (простой некрепкой), семена укропа, пряности (любые).

Для некрепкой браги: 1 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л воды.

Способ приготовления

Разбавленный водой мед смешайте с брагой и медом. В полученную смесь добавьте немного семян укропа, пряности, имбирь и измельченный корень калгана. Все тщательно перемешайте и поварите на сильном огне в течение 1 часа.

Отвар охладите, влейте в бочонок и добавьте жидкие дрожжи. Бочонок не закупоривайте и поместите на 6–12 часов в теплое место для брожения. Затем бочонок укупорьте и поместите на 2–3 дня холодное место (холодильник или погреб). Спустя это время напиток процедите и разлейте по бутылкам. Подавайте охлажденным.

Для некрепкой браги смешайте воду, сахар и дрожжи. Полученную смесь оставьте на 10–14 дней в теплом месте.

Изюмно-хмельной напиток с кефиром «Медовуха креативная»

Ингредиенты

1 горсть изюма, 15–20 столовых ложек меда, $^1/_2$ стакана отвара из-под шишек хмеля (непроцеженного), $^1/_2$ стакана сахара, 1 чайная ложка кефира, 2 л воды.

Способ приготовления

В теплую воду положите мед, влейте отвар из-под шишек хмеля, добавьте сахар, кефир и промытый изюм. Полученную смесь оставьте при комнатной температуре.

Когда изюм всплывет, настой процедите. Готовую медовуху разлейте по бутылкам, укупорьте и храните в прохладном месте.

Молодое вино «Медовуха лечебная»

Ингредиенты

6 стаканов меда, 15 л воды.

Способ приготовления

Влейте в кастрюлю воду и поставьте на огонь. Когда вода начнет согреваться, добавьте мед и подержите смесь на слабом огне. Вода с медом должна кипеть в течение 1 часа 30 минут при постоянном удалении пены. Полученный отвар перелейте в стеклянную посуди дайте остыть.

Когда смесь остынет до температуры 30–35 °С, перелейте ее в бочонок с открытым отверстием. Если бочонка нет, используйте стеклянную посуду, неплотно закрыв ее крышкой. Поместите все в теплое темное место. Через 5–10 дней начнется брожение.

Спустя 2 недели, когда закончится первый период брожения, молодое вино перелейте в другую посуду, так как на дне появится осадок. Через 10–14 дней, когда закончится вторичное брожение, посуду плотно укупорьте.

Через 3–4 недели медовый напиток разлейте по бутылкам, укупорьте и поместите в холодное место. Когда напиток начнет сильно пениться, он готов к употреблению. Подавайте охлажденным.

Водочный напиток с имбирем, корнем калгана и перцем-ассорти «Сбитень крепкий жгучий»

Ингредиенты

1/2 стакана водки, 1 1/2 стакана меда, 2 столовые ложки уксуса, 1/2 столовые ложки имбиря, 1/2 чайной ложки измельченного корня калгана, 1 стручок жгучего перца, 1/2 столовой ложки перца, 1 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Вскипятите воду, добавьте мед, уксус, имбирь, перец и корень калгана.

Полученную смесь прокипятите в течение 1 часа на слабом огне, в конце варки опустив на 1 минуту стручок красного жгучего перца.

Снимите с огня и влейте водку. Подавайте горячим.

Пряный напиток с вином, гвоздикой, корицей, кардамоном и имбирем «Сбитень “Золотое кольцо”»

Ингредиенты

2 стакана вина (любого), 150 г меда, 150 г сахара, 1 л воды, гвоздика, корица, кардамон, имбирь.

Способ приготовления

В воде растворите сахар, мед, добавьте гвоздику, корицу, кардамон и имбирь. Прокипятите все 10–15 минут, снимая пену.

Дайте настояться около 30 минут, процедите, подогрейте и влейте вино.

Подавайте горячим.

Водочный напиток с кардамоном, лавровым листом, корицей, гвоздикой и водкой «Сбитень быстрый»

Ингредиенты

1 стакан водки, 5 столовых ложек меда, $^1/_2$ стакана сахара, 1 лавровый лист, 2–3 плода кардамона, 4 стакана воды, гвоздика, корица.

Способ приготовления

Воду доведите до кипения, добавьте сахар, мед, гвоздику, корицу, лавровый лист и кардамон. Прокипятите все 10–15 минут, процедите и влейте водку. Подавайте горячим.

Винный напиток с мускатным орехом, гвоздикой и корицей «Сбитень крепкий»

Ингредиенты

1 л сухого красного вина, 150 г меда, корица на кончике ножа, гвоздика на кончике ножа, мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

В вино добавьте мед, смесь вскипятите и снимите с огня. Положите гвоздику, корицу, мускатный орех, дайте настояться в течение 30–40 минут и процедите. Подавайте горячим.

Коньячно-медовый напиток с патокой, калганом, уксусом, имбирем и черным перцем «Сбитень очень крепкий»

Ингредиенты

1 стакан коньяка, 1 кг меда, $^1/_5$ стакана патоки, $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_3$ чайные ложки имбиря, $^1/_5$ чайной ложки калгана, 8–10 горошин черного перца, 1 л воды.

Способ приготовления

Воду вскипятите, добавьте мед, уксус, патоку, имбирь, калган и черный перец горошком. Прокипятите все в течение 30 минут, процедите, добавьте коньяк и перемешайте.

Сосуд с напитком плотно укупорьте и поместите на 5–7 дней в холодильник.

Подавайте горячим.

Пивной напиток с клюквой, вином, перцем и имбирем «Душепарка – предшественница сбитня»

Ингредиенты

2 стакана клюквы, 4 стакана пива (крепкого), 1 стакан вина, 2 стакана меда, $^1/_3$ столовой ложки имбиря, $^1/_3$ столовой ложки молотого перца.

Способ приготовления

В пиво положите мед, клюкву, толченые пряности и все перемешайте.

Поварите смесь 10–15 минут, затем клюкву извлеките, протрите через сито и отожмите сок. Смешайте его со смесью, процедите, добавьте вино и вскипятите. Подавайте горячим.